

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Selama penyimpanan terjadi penurunan mutu. Penurunan mutu dapat dilihat dari kenaikan total mikroba dan kapang selama penyimpanan. Pada kemasan plastik PP vacuum total mikroba pada hari ke-0 = $9,0 \times 10^1$, hari ke-10 = $5,6 \times 10^2$, $3,5 \times 10^3$, dan hari ke-30 = $2,2 \times 10^4$. Kemasan Aluminium foil vacuum total mikroba pada hari ke-0 = $9,0 \times 10^1$, hari ke-10 = $3,8 \times 10^2$, $9,3 \times 10^2$, dan hari ke-30 = $1,9 \times 10^4$. Kemasan Gelas Kaca total mikroba pada hari ke-0 = $9,0 \times 10^1$, hari ke-10 = $1,4 \times 10^3$, $1,1 \times 10^4$, dan hari ke-30 = $1,6 \times 10^5$.
2. Berdasarkan parameter angka lempeng total dengan titik kritis $1,0 \times 10^4$ umur simpan rendang daging 8 bulan (30°C), 5 bulan 28 hari (40°C), 5 bulan 4 hari (50°C) untuk kemasan plastik PP vacuum; 12 bulan 11 hari (30°C), 6 bulan 1 hari (40°C), 3 bulan 3 hari (50°C) untuk kemasan aluminium foil vacuum; 5 bulan 18 hari (30°C), 3 bulan 24 hari (40°C), 2 bulan 16 hari (50°C) untuk kemasan gelas kaca.
3. Analisis sifat sensoris (organoleptik) rendang daging yang terbaik adalah perlakuan B yaitu rendang menggunakan kemasan aluminium foil vacuum dengan nilai kesukaan panelis terhadap warna= 4,3; aroma= 4,2; rasa= 4,2 dan tekstur= 4. Dengan demikian kemasan yang terbaik untuk rendang daging adalah aluminium foil.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian pendugaan umur simpan metode ASLT menggunakan suhu yang lebih tinggi dibandingkan dengan suhu yang penulis kerjakan sehingga didapatkan perubahan kimia yang significant.